

Procedimientos selectivos para ingreso y accesos a los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria, Profesores de Escuelas Oficiales de Idiomas, Profesores Técnicos de Formación Profesional, y adquisición de nuevas especialidades.

Convocatoria 2016

Criterios para la calificación y evaluación de las pruebas selectivas

Con carácter general, se aplicarán en todas las especialidades los criterios que figuran en el ANEXO IX de la Resolución por la que se convocan los procesos selectivos, de 6 de Abril de 2016. Para cada especialidad, se aplicarán además las siguientes consideraciones:

CUERPO 0591.- PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL - COCINA Y PASTELERÍA

PRIMERA PRUEBA. Prueba de conocimientos.

PARTE A. (Prueba práctica).

Constará de dos partes diferenciadas realizadas en dos días distintos:

- PASTELERÍA
- COCINA

La calificación de cada parte será el 50% de la nota total.

MATERIAL PARA LA PRUEBA PRÁCTICA. Este material deberá aportarlo el aspirante.

UNIFORME COMPLETO DE COCINA:

- Calzado cerrado reglamentario o zueco.
- Pantalón de cocina.
- Chaquetilla de cocina manga larga.
- Gorro de cocina.
- Delantal
- 2 paños.

HERRAMIENTA DE MANO:

- Cuchillo cebollero.
- Puntilla.
- Pelador.
- Espátula lisa, espátula ballena.
- Manga pastelera.
- Juego de boquillas lisas y rizadas de diferente numeración.
- Rodillo.
- Termómetro
- Varilla
- Espátula larga.
- Báscula.

Además de estas herramientas y utillaje básicos, el opositor podrá aportar el utillaje o herramienta que estime oportuno y un CANDADO PEQUEÑO CON LLAVE PARA DEJAR LA ROPA DE CALLE Y EFECTOS PERSONALES.

En cada una de las partes se valorarán las consideraciones siguientes:

- El desarrollo escrito previo del supuesto práctico.
- Las preelaboraciones.
- La manipulación, seguridad e higiene y prevención de riesgos laborales.
- Las destrezas y habilidades.
- Las técnicas culinarias.
- El tiempo de realización.
- La presentación y estética del proceso.
- El sabor y cata del producto final.

PARTE B. (Desarrollo por escrito de un tema)

- Se valorará que se considere la introducción al tema, su justificación, un índice y un posible mapa conceptual.
- Se tendrá en cuenta el tratamiento de todos los epígrafes del tema, y que los contenidos se ajusten al temario explicitado en la convocatoria.
- Se valorará la organización lógica y clara de cada punto atendiendo al índice propuesto.
- Se considerará la relación con otros temas del currículum y su referencia a la legislación nacional y autonómica.
- Se valorará la originalidad, creatividad y modernidad en el tratamiento y la cita de autores, referencias bibliográficas y páginas web consultadas.
- Se valorará la existencia de una conclusión y valoración personal.

SEGUNDA PRUEBA. Prueba de aptitud pedagógica.

PARTE A. Presentación de una programación didáctica.

Se considerarán los siguientes criterios de evaluación:

- La existencia de una Introducción genérica y un posible índice de desarrollo.
- La explicitación de objetivos, contenidos, metodología, criterios y procedimientos de evaluación y calificación.
- El tratamiento de atención al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo.

PARTE B. Preparación y exposición oral, de una unidad didáctica ante el tribunal.

Se valorarán las consideraciones siguientes:

- Contextualización en el conjunto de la programación.
- Expresión de los objetivos de aprendizaje.
- Descripción de los contenidos.
- Existencia de criterios y procedimientos de evaluación.
- Metodología de trabajo

- Debate sobre la programación didáctica con el Tribunal.
- Concreción y corrección en las contestaciones dadas.
- Aportación de argumentos y datos actualizados respecto de la exposición oral.

Se podrá utilizar el material expositivo tradicional (pizarra, tiza,...) y cualquier equipamiento informático o de la tecnología de la comunicación que desee aportar y usar el opositor.

Madrid, junio de 2016